

notice d'utilisation



* On pense à vous

Cuisinière

EKD 607700

Nous avons pensé à vous

lors de la conception de ce produit

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable.

Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice.

Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

A l'attention de l'installateur

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice :

 Instructions de sécurité

 Descriptions d'opérations

 Conseils et recommandations

 Informations sur l'environnement

 Cet appareil est conforme aux Directives Communitaires CEE suivantes :

- 2006/95 (Basse Tension);
- 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
- 93/68 (Directives Générales) et modifications successives.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.
Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écraser le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :,
- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veuillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique



L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence.
Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement.
Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,…).

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

 Avertissements importants

Conservez cette notice d’utilisation avec votre appareil. Si l’appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d’utilisation l’accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s’y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d’autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n’y touchent pas et ne l’utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l’appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d’enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l’utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d’autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n’essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l’intérieur du four.
- **Au moment de l’ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d’air chaud qui sort du four.**

- Sur la porte ouverte du four: ne posez pas de charge lourde, assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets, ...) : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- **La table de cuisson ne doit en aucun cas servir de plan de travail ni de surface de rangement.**
- **En cas de panne de la table de cuisson ou de d'endommagement de la vitrocéramique (fissure, égratignure ou fêlure), éteindre et débrancher la table de cuisson pour éviter tout risque d'électrocution.**
- **Les utilisateurs dotés d'un pacemaker doivent tenir le haut du corps éloigné d'au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.**
- **Risque de brûlures ! Ne poser aucun objet contenant du métal, comme les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.**
- **Pour éviter d'endommager les ustensiles de cuisson et la vitrocéramique, éviter de faire brûler les casseroles ou les poêles.**
- **Ne pas allumer les foyers si aucun ustensile de cuisson n'est posé dessus ou si celui-ci est vide**
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des zones de cuisson (torchons, feullies d'aluminium, etc. ...).
- Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- Le témoin de chaleur résiduelle s'allume pour signaler que les foyers fonctionnent ou qu'ils sont encore chauds. Tenez éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".

- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que le appareil soit suffisamment refroidies.
- L'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor. C'est pourquoi, il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES VITROCERAMIQUES. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements. Utilisez uniquement un grattoir spécial que vous pourrez vous procurer dans le commerce.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

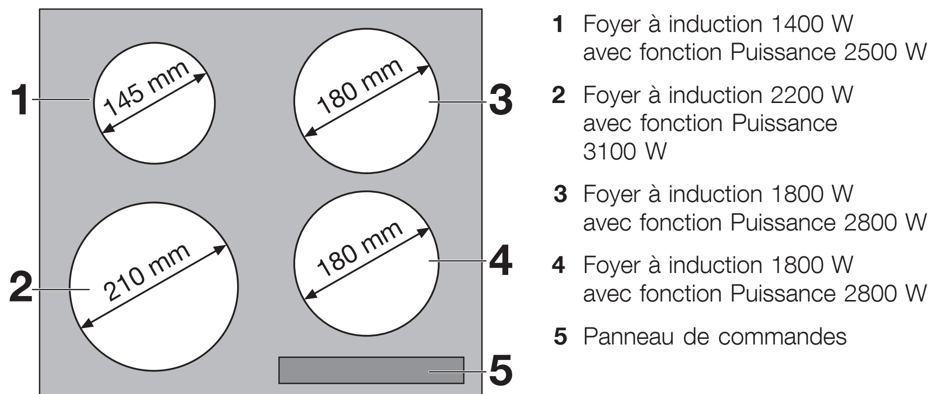
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



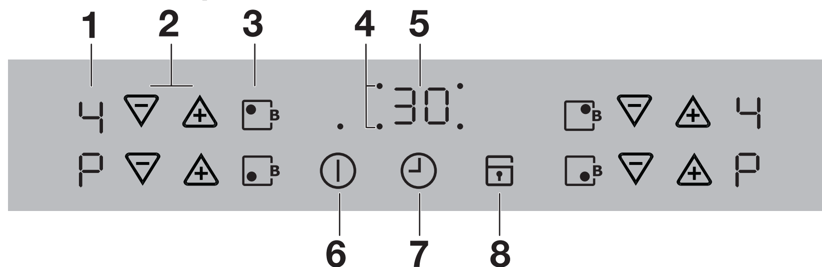
Description de l'appareil

Disposition du plan de cuisson



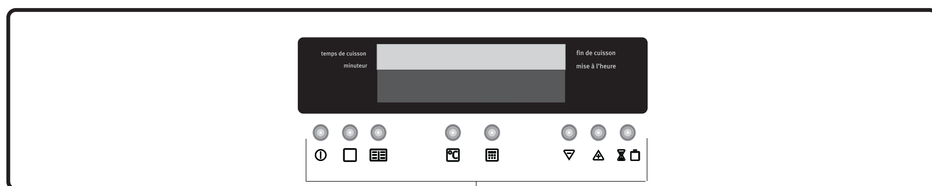
1 Foyer à induction 1400 W avec fonction Puissance 2500 W
2 Foyer à induction 2200 W avec fonction Puissance 3100 W
3 Foyer à induction 1800 W avec fonction Puissance 2800 W
4 Foyer à induction 1800 W avec fonction Puissance 2800 W
5 Panneau de commandes

Présentation du panneau de commandes



1 Afficheur du foyer
2 Sélection du niveau de cuisson
3 Fonction Puissance
4 Témoins d'indication du foyer Fonction Minuteur
5 Affichage du minuteur
6 Indicateur Marche/Arrêt
7 Minuteur
8 Verrou

Bandeau de commande du four



Programmateur électronique

L'intérieur du four

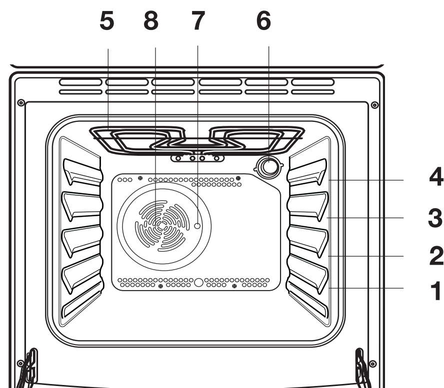
1 à **4** Niveaux de Gradins

5 Gril

6 Eclairage du four

7 Orifice d'entraînement de la broche

8 Turbine de ventilation



Utilisation de la table de cuisson

Avant d’installer et d’utiliser l’appareil, retirer tous les éléments constituant l’emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur.



Commandes tactiles

Touches sensitives

La table de cuisson est équipée de touches sensitives. Pour utiliser la table de cuisson, appuyer du bout des doigts sur la commande désirée.

Les symboles des touches sensitives sont décrits ci-dessous



Marche/Arrêt

Met en fonctionnement et à l’arrêt la zone de cuisson



Augmente la durée/niveau de cuisson



Réduit le temps/niveau de cuisson



Sélection du minuteur



Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commandes



Active/désactive la fonction Booster

Affichage de la zone de cuisson

0 Zone de cuisson à l’arrêt

1-9 **Niveaux de cuisson** - Niveau de cuisson sélectionné

E et C **Erreur** - Détection d’une anomalie

F **Détection des plats de cuisson** - utilisation d’un plat de cuisson inapproprié ou trop petit ou absence de plat de cuisson sur la zone de cuisson.

H **Chaleur résiduelle** - La zone de cuisson est encore chaude



Avertissement ! La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Les zones de cuisson mettent un certain temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveiller le voyant indiquant la chaleur résiduelle “H”. La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les plats au chaud.



Les zones de cuisson génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la table vitrocéramique.

L **Sécurité enfants** - Verrou/ Sécurité enfants activée

P **Booster** - Fonction Booster activée

- **Dispositif d’arrêt de sécurité** - Dispositif d’arrêt de sécurité activé

Comment utiliser la table de cuisson

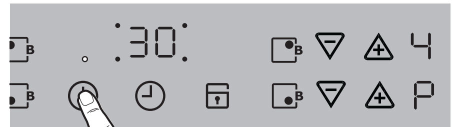


Utiliser des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.

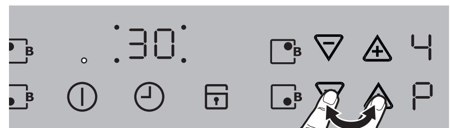
1. Appuyer sur la touche pendant près de 2 secondes pour mettre en fonctionnement la table de cuisson. Les affichages des zones de cuisson indiquent “**0**” ou “**H**”. La table de cuisson est prête à être utilisée.



Après la mise sous tension de la table de cuisson, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent. Dans le cas contraire, la table de cuisson s’éteint automatiquement.



2. Appuyez sur la touche ou de la zone de cuisson pour régler le niveau de cuisson de “**1**” à “**9**” ou “**P**”, l’affichage correspondant s’allume.



3. Pour mettre à l’arrêt une zone de cuisson, appuyer sur les touches et simultanément.

   L’affichage correspondant indique “**0**” et l’affichage s’éteint. En présence de chaleur résiduelle due aux ustensiles de cuisson, “**H**” s’affiche dès que la zone de cuisson a été mise à l’arrêt. Il disparaîtra lorsque la zone de cuisson aura refroidi.

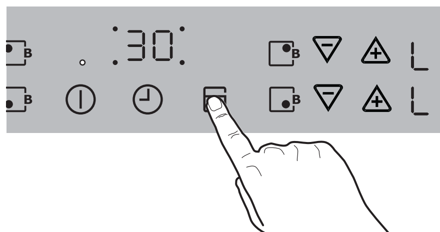




Pour mettre à l'arrêt la table de cuisson, appuyer sur la touche ⓘ pendant une seconde environ.

En présence de chaleur résiduelle due aux plats de cuisson, "**H**" restera affiché jusqu'à ce que la zone de cuisson ait refroidi.

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commandes



Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commandes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt pour éviter de modifier les réglages, comme par exemple en essuyant le bandeau de commandes avec un chiffon.

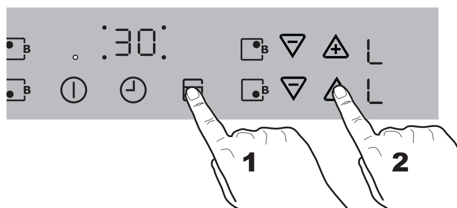
Pour activer la fonction de verrouillage, appuyer sur la touche jusqu'à ce que "**L**" apparaisse sur l'affichage. "**L**" disparaît automatiquement au bout de 5 secondes.

"L" apparaît à chaque fois que l'on appuie sur la touche.

Pour déverrouiller le bandeau de commandes, appuyer sur la touche jusqu'à ce que "**L**" disparaisse. Les niveaux de cuisson précédemment sélectionnés s'affichent alors.

Le verrouillage se désactive automatiquement à la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

Sécurité enfants



Pour empêcher toute utilisation accidentelle de la table de cuisson et éviter que les enfants n'activent les commandes, il est possible de les verrouiller.

Activation de la Sécurité enfants

1. Mettre sous tension la table de cuisson en appuyant sur la touche ⓘ.



Ne sélectionner aucun niveau de cuisson.

2. Appuyez sur la touche ⊡ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
3. Appuyer immédiatement sur ⊕ jusqu'à ce que "**L**" s'affiche.

Toutes les commandes de la table de cuisson sont maintenant verrouillées et cette dernière se met à l'arrêt. La sécurité enfants est activée.

Désactivation temporaire de la Sécurité enfants



Cette fonction permet de désactiver temporairement la sécurité enfants par exemple, le temps d'une cuisson seulement : elle se réactive lors de la mise à l'arrêt.

1. Mettre sous tension la table de cuisson en appuyant sur la touche ⓘ.
2. Appuyer sur ⊕ et ⊖ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que "0" s'affiche.

Jusqu'au prochain arrêt de la table de cuisson, celle-ci peut être utilisée normalement.

Désactivation de la Sécurité enfants

1. Mettre sous tension la table de cuisson en appuyant sur la touche ⓘ. "**L**" s'affiche.
2. Appuyer sur ⊡ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
3. Appuyer sur ⊖ pendant quelques secondes.

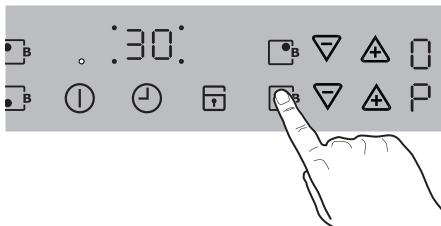
Toutes les commandes de la table de cuisson sont maintenant déverrouillées et cette dernière est prête à être utilisée.

Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction comme par exemple pour avoir la possibilité de porter à ébullition une grande quantité d'eau.

Activation de la fonction Booster

1. Pour activer la fonction Booster, appuyer sur jusqu'à ce que "**P**" s'affiche.



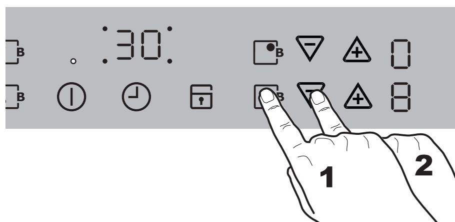
   La fonction Booster est alors activée pendant :
   - 8 minutes pour la zone de cuisson avant gauche
   - 2 minutes pour la zone de cuisson arrière gauche
   - 5 minutes pour les zones de cuisson avant et arrière droites.



Une fois ces temps écoulés, les zones de cuisson permutent automatiquement sur les niveaux de cuisson préalablement sélectionnés.



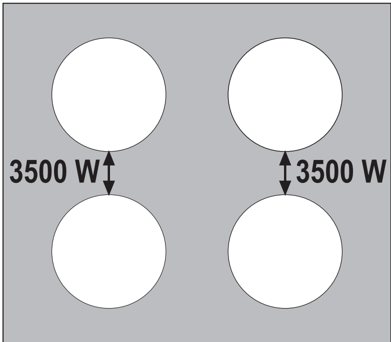
La fonction Booster peut être activée 3 fois maximum pour chaque zone de cuisson.



Désactivation de la fonction Booster

1. Pour désactiver la fonction Booster, appuyer sur puis sur jusqu'à affichage du niveau de cuisson désiré.

Gestion de la fonction Booster



Les zones de cuisson disposent d'une puissance maximale de 3500 W sur un axe avant/arrière.
A l'aide de la fonction Booster il est possible d'augmenter momentanément, une des 2 zones couplées.Pour cela, et pour ne pas excéder la puissance maximale de la table, si par exemple la zone de cuisson avant gauche (couplée avec la zone de cuisson arrière gauche) est active, il se peut que l'électronique réduise automatiquement la puissance maximale de celle-ci en faveur de la zone de cuisson arrière gauche. Pendant un certain temps l'affichage de cette zone de cuisson affiche alternativement le niveau de cuisson sélectionné et le niveau de cuisson maximum possible.
Lorsque la durée déterminée est écoulée, la zone de cuisson permute de nouveau sur le niveau de cuisson précédemment sélectionné.

Exemple :

Zone de cuisson activée	Zone de cuisson couplée		
niveau de cuisson sélectionné	**niveau de cuisson sélectionné**	**affichage**	**niveau de cuisson réel**
P	**9**	**6 en alternance avec 9**	**6**

Minuteur électronique

La table de cuisson est dotée d'un minuteur électronique permettant de programmer une durée de cuisson pour chaque zone de cuisson. Toutes les zones de cuisson peuvent utiliser simultanément l'une des deux fonctions du minuteur.

Arrêt automatique (Fonction Heure de fin de cuisson) : un niveau de cuisson est sélectionné et après écoulement de la durée de cuisson prédéfinie, un signal sonore retentit, "00" clignote sur l'afficheur et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Minuteur (fonction sablier) : Les zones de cuisson ne doivent pas être utilisées. Après écoulement de la durée de cuisson prédéfinie, un signal sonore retentit et "00" clignote sur l'affichage.

La table de cuisson peut être utilisée manuellement, c'est-à-dire sans programmation.

Si une zone de cuisson est mise à l'arrêt, la fonction minuteur est également désactivée.

Si un niveau de cuisson est sélectionné pour une zone de cuisson et que le minuteur est également réglé sur cette zone de cuisson, la zone de cuisson est mise à l'arrêt après écoulement du temps programmé.

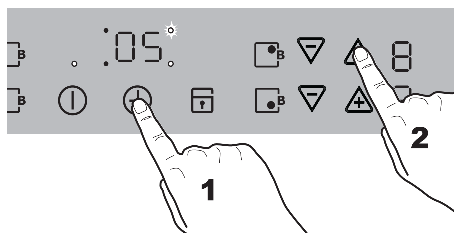
Sélection d'un foyer

Bandeau de commandes	Affichage	
Appuyer sur une fois	L'indicateur de la première zone de cuisson clignote et l'affichage correspondant s'éteint	00
Appuyer sur deux fois	L'indicateur de la deuxième zone de cuisson clignote et l'affichage correspondant s'éteint	00
Appuyer sur trois fois	L'indicateur de la troisième zone de cuisson clignote et l'affichage correspondant s'éteint	00
Appuyer sur quatre fois	L'indicateur de la quatrième zone de cuisson clignote et l'affichage correspondant s'éteint	00

L’indicateur de niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée s’éteint, aussi longtemps que la durée du minuteur peut être définie.

Si l’affichage de la zone de cuisson clignote plus lentement, l’indicateur de niveau de cuisson s’affiche à nouveau et il est possible de sélectionner ou modifier un niveau de cuisson.

Lorsque la fonction minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l’ensemble de ces fonctions s’affiche au bout de quelques secondes et l’indicateur correspondant clignote. Les autres indicateurs s’affichent de manière fixe.



Réglage du temps de cuisson

1. Appuyer sur jusqu’à ce que l’indicateur de la zone de cuisson clignote et que l’affichage correspondant s’allume.
2. Appuyer sur les commandes et de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps sélectionné s’affiche (de 01 à 99 minutes).

   En maintenant le doigt appuyé sur les commandes ou de la zone de cuisson sélectionnée pendant plus de 4 secondes, les minutes défilent par palier de 5 minutes (par ex. 05, 10, 15, 20... ou 90, 85, 80...)
3. Après quelques secondes, le clignotement de l’indicateur ralentit. La durée est réglée. Le décompte commence.

Pour modifier la durée

1. Appuyer sur ⌚ de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant s'affiche.
2. Appuyer sur les commandes ⊕ et ▽ de la zone de cuisson sélectionnée pour modifier la durée.
3. Après quelques secondes, le clignotement du voyant ralentit. La durée est réglée. Le décompte commence.

Affichage du temps restant pour une zone de cuisson donnée

1. Appuyer sur ⌚ jusqu'à extinction de l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant est indiqué sur l'afficheur du minuteur.

Désactivation de la fonction Minuteur

1. Appuyer sur ⌚ jusqu'à extinction de l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant est indiqué sur l'afficheur du minuteur.
2. Appuyer sur ▽ de la zone de cuisson sélectionnée jusqu'à ce que le temps restant affiché corresponde à "**00**" et que l'indicateur de la zone de cuisson s'éteigne.

Désactivation de l'alarme sonore

1. Appuyer sur ⌚, le signal sonore s'interrompt.

Mode Démo

Cette fonction peut être utilisée pour démontrer la fonctionnalité de la table de cuisson dans les magasins sans consommer d'énergie, si ce n'est pour l'allumage du bandeau de commandes et des afficheurs.

1. La table de cuisson doit être mise à l'arrêt. Maintenir enfoncée la commande ⌚ jusqu'à extinction de l'affichage.
2. Appuyer sur ⊕ et ▽ correspondant aux deux zones de cuisson avant simultanément pendant environ 3 secondes. Une alarme sonore retentit un court instant.
3. Appuyer sur ⌚. Le minuteur affiche "**d**".
4. Appuyer sur ⊕. La fonction Démo est activée.

Toutes les fonctions de la table de cuisson peuvent être sélectionnées.
Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.
Pour désactiver la fonction Démo, mettre à l'arrêt la table de cuisson et suivre la procédure décrite ci-dessus.



En cas de coupure de courant, la fonction Démo reste activée.

Désactivation du mode Démo

Mettre à l'arrêt la table de cuisson. Suivre les instructions ci-dessus de l'étape 1 à 3, puis appuyer sur ▽.

Arrêt de sécurité

Table de cuisson

- Si après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.
- Si une ou plusieurs touches sensitives sont recouvertes pendant plus de 10 secondes environ (par ex. par une casserole posée dessus) un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive automatiquement.

Bandeau de commandes

- De l'humidité (comme un chiffon humide) ou du liquide débordant d'une casserole qui se répand sur le bandeau de commandes aura pour effet de mettre à l'arrêt toutes les zones de cuisson.

Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe, la zone de cuisson se désactive. "**-**" s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur "**0**" et la laisser refroidir.
- En cas d'utilisation de plats de cuisson inappropriés, "**F**" s'affiche au bout de 2 minutes, l'affichage de la zone de cuisson concernée s'éteint.
- Si, après un certain temps, la zone de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson question se désactive automatiquement. "**-**" s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur "**0**".

Niveau de cuisson :	S'éteint au bout de :
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1 heure et demie

Conseils d'utilisation : la table de cuisson

Sécurité

- Le verre de votre table vitrocéramique est insensible aux variations thermiques, il résiste aux chocs légers. Cependant, il n'est pas incassable. N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail et évitez la chute de petits objets (flacons d'épices, ustensiles pointus, etc...).
- Ne cuisez jamais d'aliments directement sur les zones de cuisson ou dans du papier d'aluminium, ceci pourrait endommager votre table de cuisson de manière définitive.
- Ne posez pas de récipients en matière plastique sur les surfaces chaudes.
- N'interposez de produit ou matériau entre le récipient et le foyer.

Conseils pratiques

- **Poser et centrer les plats de cuisson avant de mettre en fonctionnement la zone de cuisson.**
- **Si possible, toujours recouvrir les plats de cuisson avec un couvercle.**
- Vous pouvez profiter de la chaleur résiduelle de la zone de cuisson pour maintenir des aliments au chaud tant que le témoin est allumé.
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce,...), choisissez un repère plus faible quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Nettoyez immédiatement les débordements importants (lait, eau de cuisson du riz ou des pâtes), puis achevez le nettoyage une fois la table tiède ou froide.
- Ne traînez pas les récipients sur la surface de cuisson, soulevez-les pour les manipuler.
- Maintenez propres et secs les fonds des récipients, les salissures incrustées sur le fond peuvent rayer le verre de la table.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction



Les ustensiles de cuisson compatibles avec la cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

Matériau de l'ustensile	Convient
Acier, acier émaillé	oui
Fonte	oui
Acier inoxydable	si indiqué par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	non
Verre, céramique, porcelaine	non

Constatation de la vaisselle adéquate : le récipient convient à la cuisson par induction si...

- ... un récipient contenant une petite quantité d'eau placé sur une zone de cuisson à induction, réglée au niveau de cuisson 9, chauffe dans un bref laps de temps.
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.



Lors d'une montée en température très rapide, des vibrations peuvent se produire dans le fond de certains récipients suivant la qualité de leur semelle, ce qui génère des bruits. Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement



Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre, sec et aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum par rapport à la taille de la zone de cuisson.

Ø du foyer	**Ø minimum du fond de l'ustensile**
210	180
180	145
145	120



Le récipient doit être posé au centre de la zone de cuisson.

Guide de cuisson de la table

Le tableau suivant est donné à titre indicatif. Les puissances recommandées dans ce tableau pour la cuisson dépendent de la nature du récipient et du type et du volume des aliments à cuire.

Niveau de cuisson	Mode de cuisson	Convient pour	Temps de cuisson	Conseils/Astuces
0		Position Arrêt		
1	**Conserver les aliments au chaud**	Conserver les aliments cuits au chaud	selon besoin	Couvrir
1-2	**Faire fondre**	Sauce Hollandaise, faire fondre beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer occasionnellement
	Solidifier	Omelettes, oeufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson
2-3	**Faire mijoter**	Riz et plats à base de riz. Cuisson de petite quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés.	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz, remuer. Les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	**Cuire à la vapeur**	Cuisson à la vapeur des légumes, du poisson Braiser la viande	20-45 min.	Avec les légumes, n'ajouter que peu de liquide (quelques cuillères à soupe)
4-5	**Braiser**	Cuisson des pommes de terre à la vapeur	20-60 min.	N'ajouter que peu de liquide (par ex. max ¼ d'eau pour 750 g de pommes de terre)
		Cuisson de grandes quantités d'aliments, de ragoûts ou soupe	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide plus les ingrédients
6-7	**Cuire délicatement**	Cuisson de viandes, escalopes, veau, cordon bleu, côtelettes, saucisses, foie, roux, oeufs, crêpes	selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	**Saisir**	Galettes de pommes de terre, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson
9	**Bouillir Griller Frire**	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulache, viande braisée), frites		



La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes de liquide.

Programmateur électronique

Voyants des fonctions de programmation (Temps de cuisson / Minuteur)

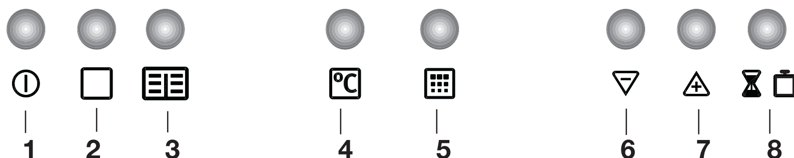
Affichage des fonctions de cuisson

Affichage de l'horloge

Affichage de température

Voyants des fonctions de programmation (Fin de cuisson / Mise à l'heure)





1. Touche "Marche / Arrêt"
2. Touche de sélection "Guide de cuisson"
3. Touche de sélection "Recettes"
4. Touche de sélection de la température
5. Touche Confirmation "Pyrolyse Variable"
6. Touche d'ajustement "Moins"
7. Touche d'ajustement "Plus"
8. Touche de sélection"Temps/Poids"

Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmateur électronique.

Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.



ATTENTION

En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

À la première utilisation

Dès que la cuisinière est raccordée électriquement pour la première fois, ou lorsque le courant électrique est rétabli après une longue panne, la partie supérieure de l'écran affiche le message suivant :

"WELCOME TO * KRONOS-3 * PYRO 4 * FRANCAIS * ENGLISH * "

Ce message contient la liste de toutes les langues qui peuvent être sélectionnées pour faire fonctionner le four avec le système de commande électronique (Fig. 1).

Le symbole ▶ qui clignote à côté du "symbole de l'horloge" 🕘 indique que vous devez régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.



Fig. 1

☞ Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche ⌛/⏲ jusqu'à ce que le voyant de "**mise à l'heure**" ▶ 🕘 clignote. Réglez l'heure à l'aide des touches ▽ or △ (Fig. 2).

   Le voyant de "**mise à l'heure**" ▶🕘 disparaît 5 secondes après l'affichage de l'heure exacte.
2. Si le voyant de "**mise à l'heure**" ▶🕘 ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche ⌛/⏲ pour régler de nouveau l'heure du jour.

Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.

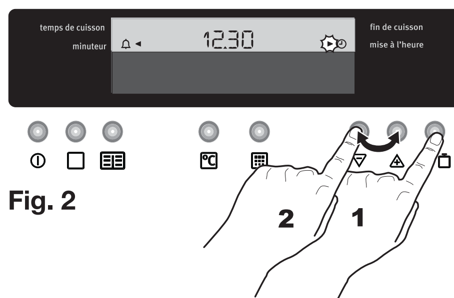


Fig. 2

☞ Pour sélectionner la langue

Vous pouvez sélectionner la langue à utiliser dans l'écran du panneau de commande électronique du four.

Le four doit être ARRÊTÉ lorsque vous effectuez cette opération.

1. Appuyez sur la touche ☐ et sur la touche de sélection recettes ▤ simultanément en les maintenant pressées pendant au moins 2 secondes. Le système de commande électronique émet un bip et la langue couramment sélectionnée s'affiche à l'écran.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche "⊕" pour sélectionner votre langue.
3. Vous disposez ensuite de 5 secondes pour confirmer votre sélection en appuyant sur la touche "Fonctions de cuisson" ☐ et sur la touche ▤ simultanément en les maintenant pressées pendant au moins 2 secondes.

Veuillez noter qu'à chaque fois que vous terminez une étape de cette procédure, vous avez 5 secondes pour passer à l'étape suivante. Si vous attendez plus de 5 secondes le système de commande électronique s'éteint et la sélection n'est pas mémorisée.

Voici la liste des langues disponibles :

Anglais (**ENGLISH**), Français (**FRANCAIS**).

Touche «Marche/Arrêt»

Le four doit être mis en marche avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la touche est pressée, l'éclairage du four s'allume et le symbole ☐ apparaît sur l'écran (Fig. 3).

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche . Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent,

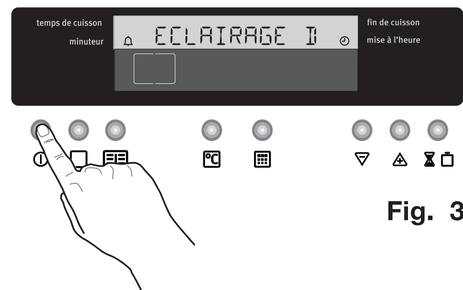


Fig. 3

l'éclairage du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran.

Il est toujours possible d'éteindre le four.

Comment sélectionner une fonction de cuisson

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⓘ.
2. Appuyez sur la touche ☐ pour sélectionner la fonction désirée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche ☐, un symbole des fonctions s'allumera indiquant la fonction active à ce moment-là. Au dessus du symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, la description de la fonction correspondante apparaîtra (Fig. 4).
3. Pour chaque fonction de cuisson, l'affichage de la température indique la température préréglée. Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ▽ et △ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Le symbole du thermomètre indique le niveau de température à l'intérieur du four.

Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre cessera de clignoter.

Comment modifier la température et le temps de cuisson

- Utilisez les touches ▽ ou △ pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole "●" clignote (Fig. 5). La température maximum pouvant être programmée est de 250°C (285° en fonction Cuisson traditionnelle).
- Utilisez les touches ▽ ou △ pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que les voyants des fonctions de programmation ▶ clignotent.

ⓘ Pour modifier la température pendant la cuisson, appuyez sur la touche ☐ et utlisez les touches ▽ ou △ pour modifier la température choisie.

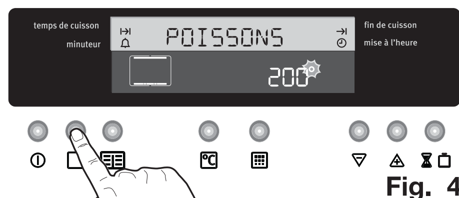


Fig. 4

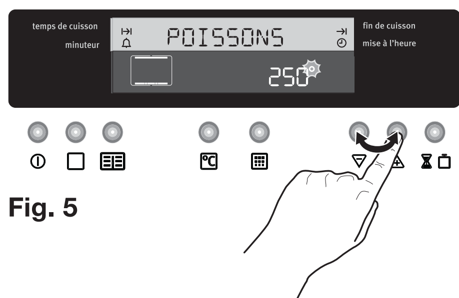
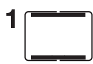


Fig. 5

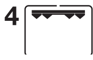
Fonctions de cuisson

Les symboles suivants indiquent dans l'ordre les fonctions de cuisson disponibles.

1  **POISSONS - (Cuisson traditionnelle)** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. La température préréglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 250°C.**

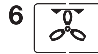
2  **LEGUMES GATEAUX -** La cuisson se fait par convection forcée. Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont en service et une turbine placée à l'arrière du four créé un mouvement d'air chaud. La température préréglée est de 180°C.

3  **CUISSONS 2 NIVEAUX -** Pour cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différent niveaux. La température préréglée est de 200°C.

4  **GRILLADES MINCES -** Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température préréglée est de 250°C.

5  **TOURNEBROCHE -** Le corps de chauffe du gril est activé et le moteur du gril se met en service. Cette fonction convient également por griller des volailles et de rôtis sur le tournebroche et des aliments peu épais, tels que biftecks, côtelettes et poissons.

La température préréglée est de 250°C.

6  **GRILLADES EPAISSES -** L'élément chauffant du gril fonctionne avec la turbine augmentant l'efficacité du gril. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement. La température préréglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**

7  **VIANDES BLANCHES -** La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement selectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pa sur la sole. La température préréglée est de 210°C.

8  **VIANDES ROUGES -** La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement selectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pa sur la sole. Pour les viandes qui ont besoin d'une chaleur plus intense, utilisez cette fonction. La température préréglée est de 240°C.

9  **MAINTIEN AU CHAUD -** Pour le plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson. La température préréglée est de 80°C et ne peut être changée.

10 **DECONGELATION -** Avec cette fonction, on met en marche la turbine qui, en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongéler rapidement les aliments surgelés.

11 **Pyrolyse -** Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 500°C.

Pour activer la fonction Pyrolyse, suivez les instructions données à le chapitre **"Nettoyage à émail pyrolytique"**.

Avant la première utilisation du four



Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

1. Appuyez sur la touche pour allumer le four.
2. Appuyez une fois sur la touche de sélection et sélectionnez la fonction "**POISSONS**" (Fig. 6).
3. Réglez la température à 250°C en utilisant la touche (Fig. 7).
4. Laissez le four fonctionnerà **vide** pendant environ 45 minutes.
5. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction "**GRILLADES MINCES**" pendant 5 - 10 minutes environ.



Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est asbsolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication.
Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.



Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.



Fig. 6



Fig. 7

Programmation du four

Comment régler le minuteur

1. Appuyez sur la touche ⌛/□ pour sélectionner la fonction "Minuteur". Le voyant "minuteur" ◄ clignote et «**0.00**» s'affiche (Fig. 8).
2. Appuyez sur la touche (+) pour sélectionner le temps désiré pendant que le voyant ◄ clignote (Fig. 9). Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Minuteur attend 3 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé. Le voyant ◄ clignote et «**0.00**» s'affiche (Fig. 10)
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

⚠ **Le four NE s'éteindra PAS s'il est en fonction.**

Pour visualiser ou modifier le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche ⌛/□ jusqu'à ce que le voyant ◄ clignote. Vous pouvez maintenant régler le minuteur à l'aide des touches (−) ou (+).

Pour annuler le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à ce que le voyant ◄ clignote. Appuyez sur la touche (−) jusqu'à «0.00» s'affiche.

Pour programmer l'arrêt du four

1. Allumez le four, placez la nourriture dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

2. Appuyez sur la touche ⧗/⏲ pour sélectionner la fonction "Temps de cuisson". Le voyant |→| ◄ clignote et «0.00» s'affiche (Fig. 11).
3. Pendant que le voyant |→| ◄ clignote, appuyez sur la touche ⊕ pour sélectionner le temps desiré (Fig. 12). Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s’éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «0.00» s'affiche.
5. Pour éteindre l’alarme sonore, appuyez sur le bouton ⓘ.

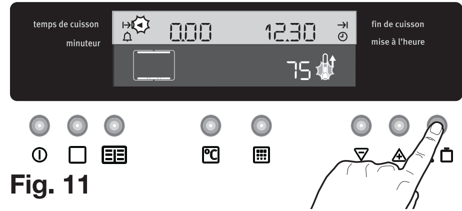


Fig. 11

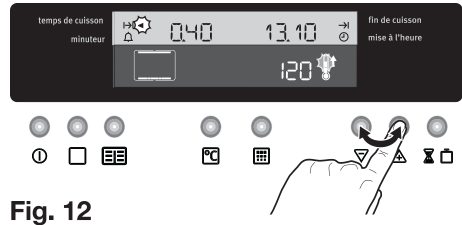


Fig. 12

Pour programmer le départ et l'arrêt du four

1. Réglez le temps de cuisson comme indiqué dans le chapitre correspondant.
2. Appuyez sur la touche ⧗/⏲ jusqu’à sélectionner la fonction "Fin de cuisson" et que le voyant correspondant ► →| clignote. Le panneau de commande affiche le temps de cuisson (à gauche) et le temps de fin de cuisson, c’est-à-dire, l'heure exacte plus le temps de durée de cuisson (à droite) (Fig. 13).
3. Appuyez sur la touche ⊕ pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré (Fig. 14).
4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
5. Le four s’allume et s’éteint automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.

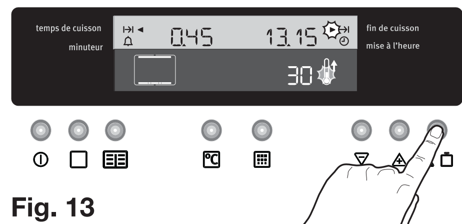


Fig. 13

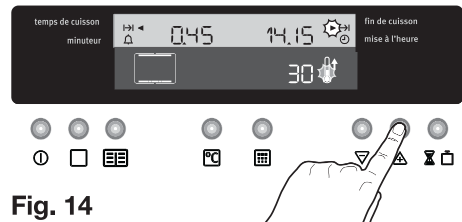


Fig. 14

6. Pour éteindre le signal sonore, voir le paragraphe ‘Pour programmer l'arrêt du four’.

Pour annuler le programme, annulez le temps de cuisson.

Pour annuler le Temps de cuisson:
Appuyez sur la touche "Temps" jusqu’à ce que le voyant "temps de cuisson" commence à clignoter.
Appuyez sur la touche jusqu’à ce que “0.00” s'affiche.

Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité

Le four est équipé d’un dispositif d’arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s’arrêtera automatiquement après 3 heures ou 12 heures selon le tableau suivant.

Si la température est :	le four s'éteindra :
250°C	après 3 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12 heures

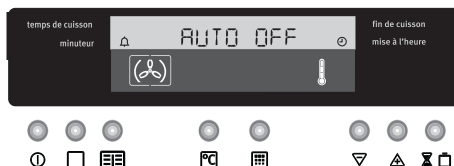


Fig. 15

Chaleur résiduelle

Lorsque le "Temps de cuisson" est réglé, le four s’éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d’énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu’à ce que le "Temps de cuisson" se soit écoulé.

Cette fonction ne s’active pas lorsque le "Temps de cuisson" est inférieur à 15 minutes.

Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

1. Éteignez le four en appuyant sur la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche □ et, simultanément, appuyez sur la touche ▽. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication **'SAFE' (Sécurité)** est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit (Fig. 16).
3. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.



Fig. 16

Pour déverrouiller le four

Appuyez sur sur la touche □ et, simultanément, appuyez sur la touche ▽. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication **'SAFE'** disparaît. Le four peut maintenant être mis en fonction.

Température

En appuyant sur la touche °C le niveau de température à l'intérieur apparaît sur l'écran (Fig. 17).

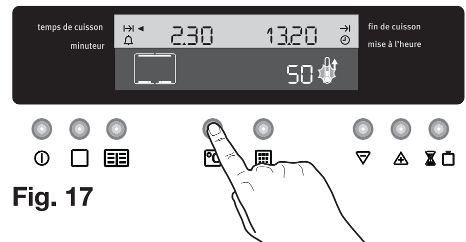


Fig. 17

Fonction 'démo'

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d'énergie, à l'exception de l'éclairage du four e et de la turbine.

Pour activer cette fonction, l'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches °C et △ pendant 2 secondes environ (Fig. 18). Le système émettra un bref signal sonore.

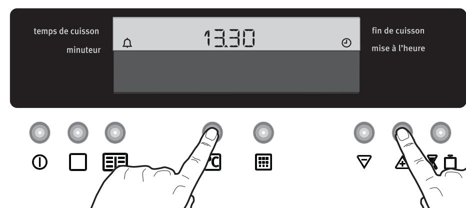


Fig. 18

2. En appuyant sur la touche ⓘ, la mention **“DEMO”** apparaîtra sur l’afficheur (Fig. 19).

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Le symbole du thermomètre “🌡“ ne clignote pas, les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas.

Pour désactiver la fonction ‘démo’, répétez les opérations décrites ci-dessus.

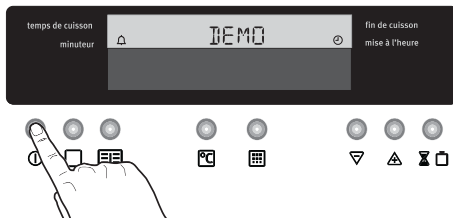


Fig. 19

Fonction 'Bip'

Cette fonction peut être utilisée pour activer un signal sonore ("bip") chaque fois qu'une touche est appuyée.

Pour activer cette fonction, l’appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches ☐ et ⊕ pendant 2 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore (Fig. 20).

Ensuite, la Fonction "Bip" est activée.

Pour désactiver la Fonction "Bip", répétez les opérations décrites ci-dessus.

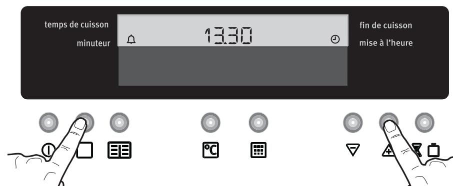


Fig. 20

Code erreur

Le programmateur électronique effectue constamment un test diagnostic du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d’une utilisation incorrecte du four, l’unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d’utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l’écran d’affichage (mention **"F..."** suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre **“En cas d'anomalie de fonctionnement”**.

La Fonction "Recettes"

Quelques recettes ont été emmagasinées dans la mémoire du programmateur pour vous permettre de cuisiner dix plats différents utilisant les fonctions de cuisine, les temps et les températures préréglés.

Pour sélectionner une recette :

1. Appuyez sur la touche ⓘ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche ▤ jusqu'à ce que la mention de la recette désirée s'affiche sur l'écran (Fig.21).
3. La section supérieure de l'affichage indiquera le nom de la recette. Selon la recette choisie, la section inférieure indiquera le symbole de la fonction de cuisson, la température ou le poids préréglés. Pendant que le symbole "⊙" clignote à droite de l'affichage de température, appuyez sur la touche ⌛/□ et utilisez les touches ▽ ou △ pour modifier le temps de cuisson, si nécessaire (Recettes de 5 à 10).

   Pour modifier le poids préréglé, utilisez les touches ▽ ou △ pendant que le segment entre les chiffres indiquant le poids clignote (Recettes de 1 à 4).

   Pour modifier le poids pendant la cuisson poussez la touche ⌛/□ et utilisez les touches ▽ ou △.
4. Après avoir terminé le réglage, le programmateur attend 3 secondes avant de démarrer.

   Le symbole du thermomètre 🌡 indique le niveau de température à l'in-

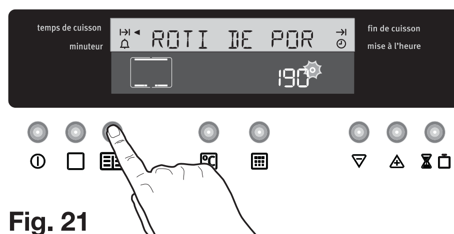


Fig. 21

térieur du four, selon la recette choisie. Ensuite, la section supérieure de l'afficheur montrera le temps de cuisson préréglé (à gauche) et le temps de fin de cuisson, c'est-à-dire, l'heure actuelle plus le temps de durée de cuisson (à droite) (Fig. 22).

5. Il est possible de régler le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson, comme indiqué dans les chapitres correspondants.
6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «0.00» s'affiche.
7. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur le bouton ⓘ.

⚠ Pour arrêter la fonction "Recettes" à tout moment, appuyez sur la touche ⓘ.



Fig. 22

Recette	Fonction de cuisson	Température préréglée (°C)	poids préréglé (Kg.)	poids min. (Kg.)	poids max. (Kg.)	Temps de cuisson préréglé
1.ROTI DE BOEUF	Viandes rouges	190°C	1,0	0,8	3,0	48 minutes
2.ROTI DE PORC / VEAU	Viandes rouges	180°C	1,0	0,8	3,0	2 heures 11 minutes
3.GIGOT	Viandes rouges	190°C	1,0	0,8	2,5	1 heure 15 minutes
4.POULET	Tournebroche	200°C	1,0	0,8	2,5	1 heure 54 minutes
5.POISSONS (ENTIERS)	Poissons tartes/ "Cuisson traditionnelle"	200°C	/	/	/	39 minutes
6.PATE A CHOUX	Legumes gateaux	190°C	/	/	/	30 minutes
7.QUICHES TARTES	Legumes gateaux	200°C	/	/	/	42 minutes
8.CAKES	Legumes gateaux	160°C	/	/	/	1 heure 5 minutes
9.TOMATES FARCIES	Legumes gateaux	200°C	/	/	/	40 minutes
10.GRATINS	Legumes gateaux	200°C	/	/	/	59 minutes

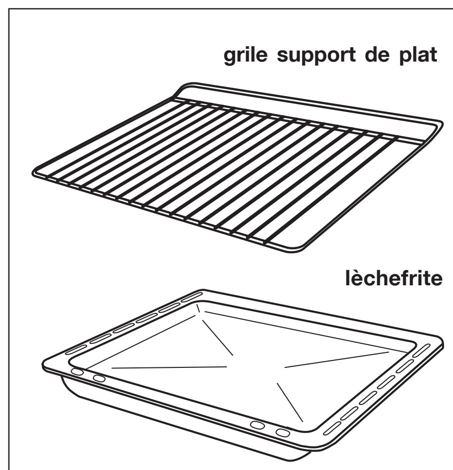
Accessoires du four

⚠ **En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).**

Votre four est équipé de :

- 2 griles support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la grile de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.



La grile support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grilades. Votre plat doit être centré sur la grile.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grile, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

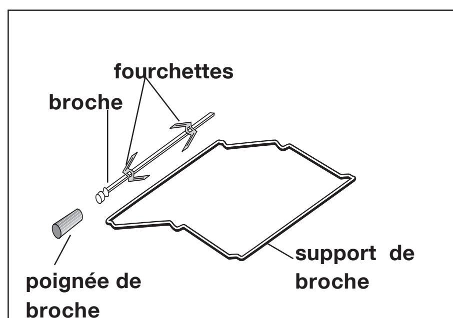
La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grilades.

Glissez la lèchefrite.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n’utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.



Le tournebroche

Il est composé de :

1 broche

1 poignée de broche amovible

2 fourchettes

1 support de broche

Les cuissons au tournebroche

⚠ **Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.**

⚠ **La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.**

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

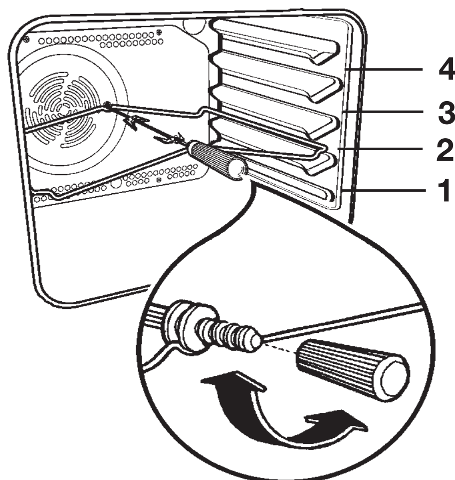
⚠ **Les fourchettes et la broche du tournebroche sont pointues et tranchantes. Veillez les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.**

Comment procéder

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
9. Appuyez sur la touche ☐ et sélectionnez la fonction "**TOURNEBROCHE**" .
10. L'affichage de la température indique la température préréglé (250°C). Si la température préréglé n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ▽ et △ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
11. Vérifiez que la broche tourne.

Pour sortir la pièce :

1. Appuyez sur la touche ⓘ pour éteindre le four.
2. Vissez la poignée amovible de broche.
3. Sortez la broche du four.



Conseils d'utilisation : le four

Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour températures 50° à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160° à 250°C



Nos conseils

Ne placez jamais d'objets sur la sole du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- **Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et les touches, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit

sur le sélecteur de fonctions. Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

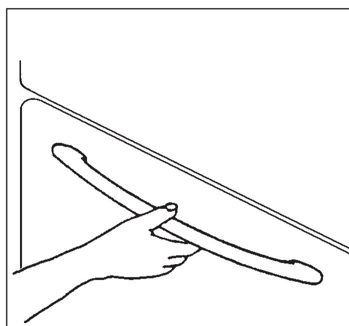
A L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, trop cuit ou dessus trop foncé	prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair	prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.





Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.

Guide des cuissons

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Poids (en gr.)	Preparations	Niveau 4 3 2 1	Fonction de cuisson	Temp °C	Temps de cuisson en minutes	NOTES
	GÂTEAUX					
	Pétris/levés	2	legumes gateaux	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grile
	Pâte à sablés	2	legumes gateaux	160	20 ~ 30	Dans un moule à cake sur grile
	Gâteau au fromage blanc	1	legumes gateaux	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur grile
	Gâteau aux pommes	1	legumes gateaux	170	40 ~ 70	Dans un moule à gâteau sur grile
	Strudel	2	legumes gateaux	150	60 ~ 80	Sur plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	legumes gateaux	160	30 ~ 40	Tourtière sur grile
	Cake aux fruits	1	legumes gateaux	160	45 ~ 60	Dans un moule à cake
	Gateau de Savoie	1	legumes gateaux	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur grile
	Christmas cake	1	legumes gateaux	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grile
	Biscuit rolle	3	legumes gateaux	180	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
	PÂTISSERIE					
	Petits gâteaux	2 (1 et 3)*	cuissons 2 niveaux	160	25 ~ 35	Sur plaque à pâtisserie
	Sablés	3	legumes gateaux	150	15 ~ 30	Sur plaque à pâtisserie
	Meringues	2 (1 et 3)*	cuissons 2 niveaux	100	90 ~ 120	Sur plaque à pâtisserie
	Buns (Brioche)	2 (1 et 3)*	cuissons 2 niveaux	180	12 ~ 20	Sur plaque à pâtisserie
	Petit choux (Bigné)	2 (1 et 3)*	cuissons 2 niveaux	190	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
	PAIN ET PIZZA					
1000	Pain blanc	1	legumes gateaux	180	40 ~ 60	2 pains sur plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	legumes gateaux	180	30 ~ 45	Moule à pain sur grile
500	Petits pains	2 (1 et 3)*	cuissons 2 niveaux	175	20 ~ 35	6-8 pains sur plaque à pâtisserie
250	Pizza	1	legumes gateaux	190	15 ~ 30	Tourtière sur grile
	FLANS					
	Soufflé	2 (1 et 3)*	cuissons 2 niveaux	175	40 ~ 50	Moule à soufflé sur grile
	Flan de légumes	2	legumes gateaux	175	45 ~ 60	Dans un plat en terre sur grile
	Quiche	1	legumes gateaux	180	35 ~ 45	Tourtière sur grile
	Lasagnes	2	legumes gateaux	160	45 ~ 65	Dans un plat en terre à feu sur grile
	Cannelloni	2	legumes gateaux	175	40 ~ 55	Dans un plat en terre à feu sur grile
	POISSONS					
1200	Truite/Dorade	2	poissons	175	30 ~ 40	3-4 poissons -plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	poissons	175	25 ~ 35	4-6 filets - plat en verre à feu

(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.

Viandes

Poids (en gr.)	Preparations	Niveau 4 3 2 1	Fonction de cuisson	Temp °C	Temps de cuisson en minutes	NOTES
1000	Bœuf	2	viandes rouges	190	50 ~ 70	Sur grile et lèchefrite
1200	Porc	2	viandes rouges	180	100 ~ 130	Sur grile et lèchefrite
1000	Veau	2	viandes rouges	190	90 ~ 120	Sur grile et lèchefrite
	Rosbeef:					
1500	- saignant	2	viandes rouges	210	25 ~ 30	Sur grile et lèchefrite
1500	- à point	2	viandes rouges	210	30 ~ 40	Sur grile et lèchefrite
1500	- bien cuit	2	viandes rouges	210	35 ~ 45	Sur grile et lèchefrite
2000	Epaule de porc	2	viandes rouges	180	120 ~ 150	Avec la couenne - sur lèchefrite
1200	Jarret de porc	2	viandes rouges	180	100 ~ 120	2 pièces sur lèchefrite
1200	Agneau	2	viandes rouges	190	110 ~ 130	Gigot sur lèchefrite
1000	Poulet	2	viandes blanches	190	60 ~ 80	Entier sur lèchefrite
4000	Dinde	1	viandes blanches	180	210 ~ 240	Entière sur lèchefrite
1500	Canard	2	viandes blanches	175	120 ~ 150	Entier sur lèchefrite
3000	Oie	1	viandes blanches	175	150 ~ 200	Entière sur lèchefrite
1200	Lapin	2	viandes blanches	190	60 ~ 80	Ragoût - plat en terre sur grile
1500	Lièvre	2	viandes blanches	190	150 ~ 200	Ragoût - plat en terre sur grile
800	Faisan	2	viandes blanches	190	90 ~ 120	Entier - plat en terre sur grile

Grilades

⚠ **Pour la fonction "GRILADES EPAISSES", sélectionnez au maximum une température de 200°C.**

Préparations	Quantité		Fonction de cuisson	Niveau (4 3 2 1)	Temp. °C	Temps cuisson (minutes)	
	Morceaux	Gr.				Dessus	Dessous
Filet	4	800	GRILADES MINCES	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	GRILADES MINCES	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	GRILADES MINCES	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	GRILADES MINCES	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	GRILADES EPAISSES	2	200	20 ~ 30	25 ~ 30
Cuisses de poulet	2	—	GRILADES EPAISSES	2	200	15 ~ 18	15 ~ 20
Caille	3	500	GRILADES EPAISSES	3	200	20 ~ 25	25 ~ 30
Hamburger	6	600	GRILADES MINCES	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	GRILADES MINCES	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	GRILADES MINCES	3	250	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	GRILADES MINCES	3	250	2~4	2 ~ 3

Fonction "TOURNEBROCHE"

Préparations	Quantité Gr.	Niveau (4 3 2 1)	Temperature °C	Temps cuisson (minutes)
Poule	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.



Attention ! La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.



Important : les objets tranchants et les produits de nettoyage abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyer l'appareil avec de l'eau et du produit-vaisselle.



Important : les résidus de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Essuyer les résidus avec de l'eau et du produit-vaisselle.

Nettoyage de la table de cuisson à induction

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation

1. Passer sur la table de cuisson un chiffon humide imbibé d'une petite quantité de produit-vaisselle.
2. Essuyer la table de cuisson à l'aide d'un torchon propre et sec.

Enlever les salissures

1. Appliquer le grattoir en biais sur la surface en vitrocéramique.
2. Tout de suite après utilisation, éliminer les résidus de sucre ou d'aliments à base de sucre, de plastique, d'aluminium en passant la lame du grattoir sur la surface de la table de cuisson.
3. Essuyer la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de produit-vaisselle.
4. Sécher la table de cuisson à l'aide d'un torchon propre et sec.



Nettoyer les salissures tenaces (calcaire et traces d'eau, projections de graisses, reflets brillants métalliques) à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.



La présence d'égratignures ou de taches sombres irrécupérables sur la vitrocéramique n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Entretien régulier

Après chaque utilisation, passez un papier absorbant ou un chiffon humide en utilisant un produit spécifique à l'entretien de surface vitrocéramique. Rincez soigneusement (même si les instructions sur le détergent préconisent le contraire) et séchez.

Nous proscrivons l'emploi de détergents doux (produit pour la vaisselle, par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.

En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais **ne grattez pas et évitez les produits abrasifs** qui risqueraient de rayer et d'endommager le verre.

Enlevez les salissures qui se sont solidifiées (sucre, aliments carbonisés, etc...) avec un racloir spécial pour table vitrocéramique. N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis, etc,...) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, dérouilleurs, poudres à récurer et les éponges à face abrasive.

Ne recuisez jamais de salissures, quelle que soit leur nature.

Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.

Entretien périodique

Vous pouvez utiliser du vinaigre pour enlever les traces de calcaire laissées sur la table de cuisson par les débordements d'eau, mais évitez d'en faire couler sur le pourtour de la table: le bandeau de la cuisinière pourrait être endommagé.

Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C.. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmateur électronique.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position Pyrolise 1. Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.

Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position Pyrolise 2. Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :

Pyrolise 1 = 2 h ,
Pyrolise 2 = 2 h 30 minutes

Comment procéder?

⚠ 1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez les accessoires suivants du four : grille et lèchefrite qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
3. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
4. Fermez la porte.

Départ immédiat

⚠ **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**

⚠ **Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table.**

1. Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection ☐ et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole ▭ et l'indication "**PYROLISE 1**" (durée: 2 heures) s'affichent (Fig. 23).

Si le four est très sale, nous vous recommmandons d’augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la position Pyrolyse 2 (durée: 2 h 30').

⚠ Le temps de cycle pyrolitique ne peut être changé.

3. L'indication **"PYROLYSE 1"** clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour sélectionner la position **"PYROLYSE 1**" ou **"PYROLYSE 2"** (Fig. 24).

4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolitique désirée, l'indication **"PYROLYSE 1"** (ou **"PYROLYSE 2"**) clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
5. Pour confirmer la position **Pyrolyse** que vous désirez, appuyez sur la touche , l'indication **"PYROLYSE"** devient fixe, l'eclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre (Fig. 25).
6. Dès que la température du four avoisine 300°C, le verrouillage de la porte s'active et le symbole correspondant s'affiche (Fig. 26).
7. Au terme du cycle de nettoyage pyrolitique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte s'affiche toujours.

   Lorsque le four s'est refroidit, le symbole s'éteint, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
8. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolitique à tout moment, appuyez sur la touche .

   REMARQUE: L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.



Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolitique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.

Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

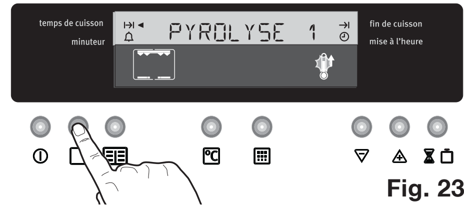


Fig. 23



Fig. 24

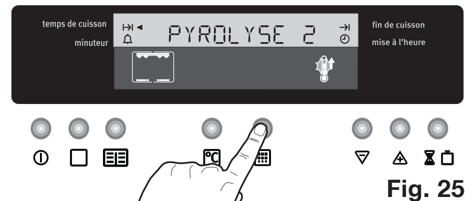


Fig. 25

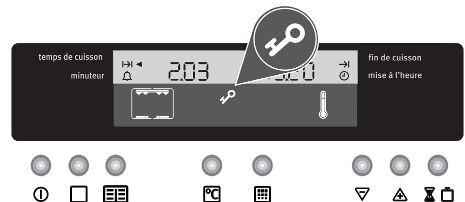


Fig. 26

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolitique.

1. Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection ☐ et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole et l'indication "**PYROLISE 1**" (durée: 2 heures) s'affichent.
3. L'indication **"PYROLYSE 1"** clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ou pour sélectionner la position **PYROLYSE 1** ou **PYROLYSE 2**.
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolitique désirée, l'indication **"PYROLYSE 1"** (ou **"PYROLYSE 2"**) clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
5. À ce moment là, appuyez sur la touche / (Fig. 27). L'indication du temps s'affiche, le voyant de ► →| clignote.
6. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ou pour sélectionner l'heure de fin du cycle pyrolytique (Fig.27).
7. Après avoir sélectionné l'heure de fin, le programme s'active, l'indication "**PYROLYSE**" clignote et l'eclairage du four s'éteint.
8. Le cycle de nettoyage pyrolitique s'active selon le temps choisi.
9. Dès que la température du four avoisine 300°C, le verrouillage de la porte s'active et le symbole correspondant s'affiche (Fig. 26).
10. Au terme du cycle de nettoyage pyrolitique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte s'affiche toujours.

    Lorsque le four s'est refroidit, le symbole s'éteint, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
11. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolitique à tout moment, appuyez sur la touche ⏻.

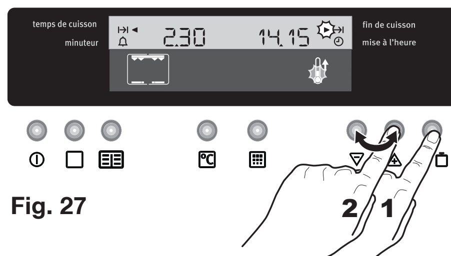


Fig. 27

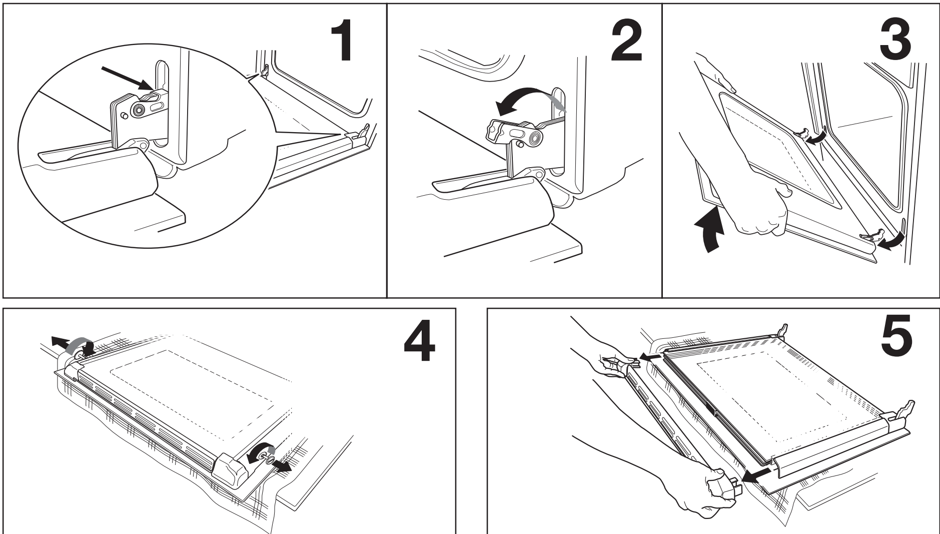
Porte du four

Pour nettoyer les vitres des portes, suivre pas à pas les illustrations

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).
4. Retirez la porte du four (Fig. 3). **(Attention :** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.



Porte vitrée du four

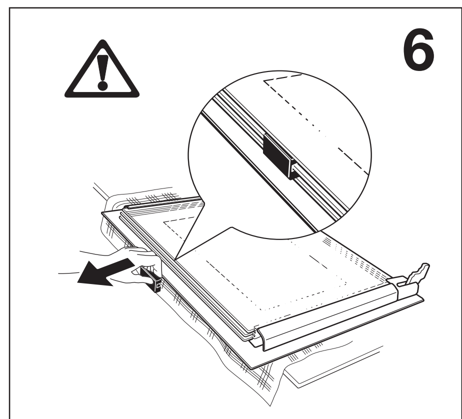
La (les) vitre(s) intérieure(s) est (sont) amovible(s) pour le nettoyage.



Avertissement : N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allégement et vous blesser.



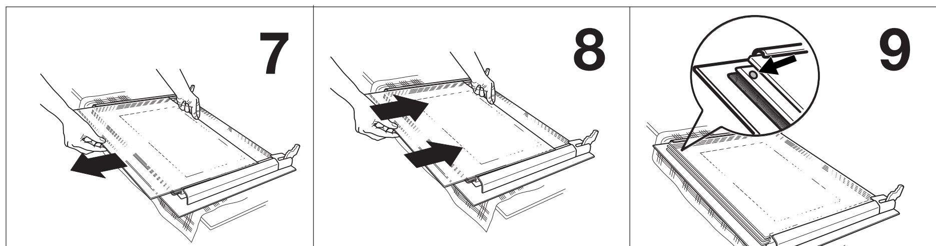
N’essayez pas d’extraire le(s) panneau(x) interne(s) tous en même temps.



Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rinsez et séchez soigneusement.



N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur du (des) panneau(x) de verre interne(s).



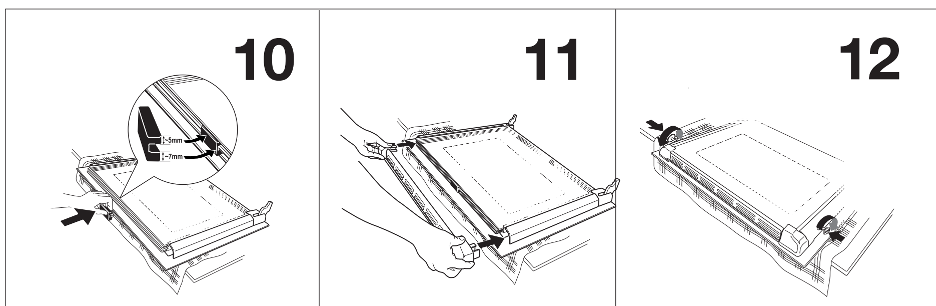
Nettoyer la (les) vitre(s) de la porte

Lavez-la (les) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la (les) rincer et de l' (les) essuyer.

Les deux panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur.

Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez dans leur position initiale.

Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement, lorsque vous insérez les trois panneaux de verre internes, assurez-vous que le petit pois est positionné vers le côté gauche et dans la partie haute des panneaux et que le panneau surface avec la bande noire est tourné vers le haut (Fig. 9).



Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez simultanément les charnière aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.

Un problème ?



Avertissement ! Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Toute réparation n’ayant pas été effectuée correctement peut s’avérer très dangereuse pour l’utilisateur.



Si un problème résulte d’une mauvaise utilisation de la part de l’utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé, même en cours de garantie.

Table de cuisson à induction

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne s’allume pas ou ne fonctionne pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de la table de cuisson	Rallumer la table de cuisson
	Le verrou est activé sur «**L**»	Désactiver le verrou (voir la section “Verrouillage/déverrouillage du panneau de commandes”)
	La sécurité enfants est activée sur «**L**»	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre «Sécurité enfants»)
	Plusieurs touches sensitives ont été effleurées simultanément	N’appuyer que sur une seule touche sensitive à la fois
	L’arrêt de sécurité s’est déclenché	Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le panneau de commandes (casserole, chiffon, etc.). Rallumer la table de cuisson
Les foyers réduisent automatiquement le niveau de cuisson à «**0**»	Les touches sensitives ont été partiellement couvertes par un torchon humide ou du liquide	Retirer le torchon ou essuyer le liquide. Régler le niveau de cuisson requis
L’indicateur de chaleur résiduelle n’affiche rien	Le foyer de cuisson n’a été allumé que brièvement et n’est donc pas chaud	Si le plan de cuisson est censé être chaud, appeler le service après-vente le plus proche.
Le signal sonore retentit, la table de cuisson s’éteint	Une ou plusieurs touches sensitives ont été couvertes pendant plus de 10 secondes	Enlever tout ce qui peut couvrir les touches
Le signal sonore retentit, la table de cuisson s’allume toute seule et s’éteint à nouveau au bout de 10 secondes	La touche Marche/Arrêt a été couverte, par un chiffon, par ex.	Ne rien poser sur le panneau de commandes
L’afficheur indique deux niveaux de cuisson en alternance	Le gestionnaire de puissance réduit le niveau de cuisson du foyer	Voir la section “Activation/ désactivation de la fonction Puissance”

«**F**» est allumé	Ustensiles de cuisson inappropriés	Utiliser des ustensiles adéquats
	Aucun ustensile de cuisson posé sur le foyer	Poser un ustensile de cuisson sur le foyer
	Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer utilisé	Utiliser des ustensiles adéquats
«**-**» est allumé	Le dispositif anti-surchauffe s'est déclenché pour ce foyer	Éteindre la zone de cuisson. Rallumer la zone de cuisson
	L'arrêt automatique s'est déclenché	Éteindre la zone de cuisson. Rallumer la zone de cuisson
«**E ou C**» suivi d'un numéro, s'affiche	Problème concernant un composant électronique	Débrancher la table de cuisson du secteur pendant quelques minutes (couper le fusible de l'installation électrique du domicile). Si après avoir rebranché la table de cuisson, le problème persiste, appeler le service clients

Le four

Symptômes	Solutions
• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	Vérifiez que : • la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons"). • la température sélectionnée est adaptée. • la durée de cuisson est adaptée. • la grile ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. • le récipient de cuisson est bien adapté.
• Le four fume.	Vérifiez que : • Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation"). • le four ne nécessite pas de nettoyage. • la préparation ne déborde pas. • il n'y a pas de projections excessives de graisse/ jus de cuisson sur les parois du four. • la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
• Le four ne chauffe pas.	Vérifiez que : • l'heure est réglé (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour"). • Verifiez que la porte du four est bien fermée.
• Une foyer de table ou le four ne s'allume pas.	Vérifiez que : • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • il n'y a pas de coupure de courant.
• Le programmateur affiche "12.00".	• Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
• Le code erreur "F..." apparaît sur l'écran d'affichage du programmateur.	• Prenez note de ce code d'erreur et contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.



Consignes de sécurité

- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d’un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l’installation est suffisante,
- que les lignes d’alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d’installation,
- que l’installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d’ouverture des contacts d’au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.
accessible.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d’accidents ou d’incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Caractéristiques techniques

Dimensions

Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

La table de cuisson

Zone de cuisson avant droite (Ø 180)
1,80 kW
power function 2,80 kW

Zone de cuisson avant gauche (Ø 210)
2,20 kW
power function 3,10 kW

Zone de cuisson arrière gauche (Ø 145)
1,40 kW
power function 2,50 kW

Zone de cuisson arrière droite (Ø 180)
1,80 kW
power function 2,80 kW

Puissance électrique : 7,2 kW

Le four

Elément sole	1,00 kW
Elément voûte	0,80 kW
Eléments sole+voûte	1,80 kW
Puissance du gril (position "tournebroche")	1,65 kW
Puissance du gril traditionnelle	2,45 kW
Moteur de ventilateur du refroidissement	0,025 kW
Moteur de ventilateur du four	0,025 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Nettoyage pyrolyse	2,45 kW
Puissance électrique	2,74 kW

Puissance électrique 9,94 kW
Raccordement électrique
230 V/400 V3N ~ 50 Hz

Installation de l'appareil

Mise en place de l’appareil

⚠ **N'installez pas votre appareil sur un socle**

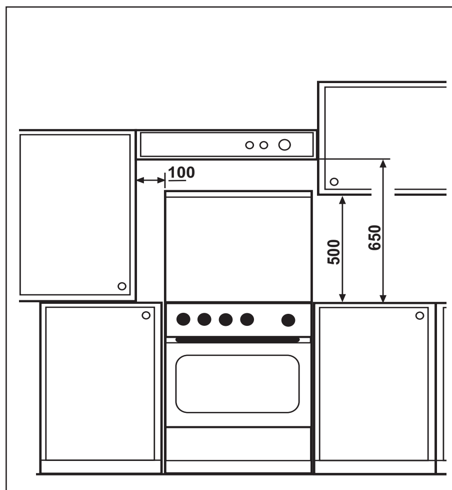
Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l’appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l’indiquent les dessins.

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds postérieurs réglables permettant l’ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour devisser les pieds.



Les dimensions sont indiquées en millimètres

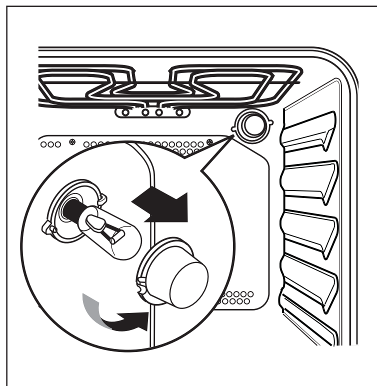
Remplacement de la lampe du four

⚠ **Débranchez l’appareil de l’alimentation, avant de remplacer l’ampoule.**

Dévissez le globe puis l’ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension : 230 V ~ 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

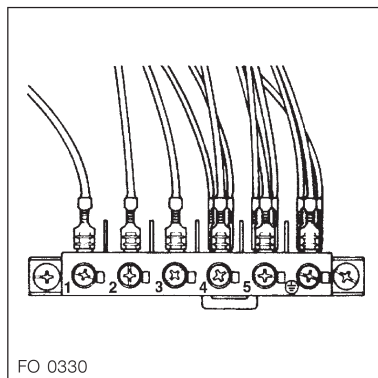
Revissez le globe.



Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.



☞ Comment procéder ?

1) Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2) Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil (Fig. 39) d'après les indications de branchement portées sur le **tableau n°1**.

   Utilisez un câble de type : H07RN-F I H05 RN-F I H05 RR-F I H05 VV-F I H05V2V2-F (T90) I H05BB-F.

- Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne ⏚ .
- La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

3) Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
4) Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau (voir tableau n°1).
5) Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Tableau n°1

	1	2	3	4	5	⏚	
230V 3~	L1		L2		L3	PE	Section du câble (min.) 4 x 4 mm²
230V	L1			N		PE	Section du câble (min.) 3 x 6 mm²
400V 2N~	L1	L2		N		PE	Section du câble (min.) 4 x 4 mm²
400V 3N~	L1	L2	L3	N		PE	Section du câble (min.) 5 x 2,5 mm²

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d’une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l’intermédiaire d’un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d’ouverture des contacts d’au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-verte ne doit pas être coupé par l’interrupteur. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Le câble d’alimentation sera positionné de façon à ce qu’en aucun point sa température n’excède 50°C à la température ambiante.

Si le cordon de raccordement doit être remplacé, commandez-le auprès de votre magasin vendeur et faites-le remplacer par un électricien qualifié.



L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



Important :

Quel que soit le mode de raccordement, l’appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

Garantie/service-clientèle

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L’ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l’éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L’ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l’usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l’utilisation et l’entretien de vos appareils. C’est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l’engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d’une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d’apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l’évolution technique (décret du 24.03.78).





BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

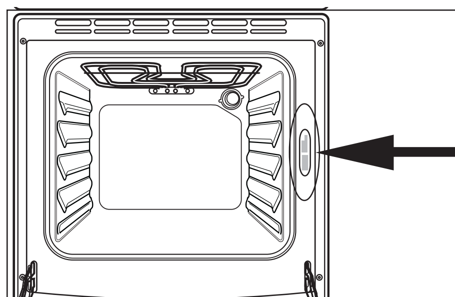
Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l’appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



www.electrolux.com		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com
www.arthurmartinelectrolux.fr

35698-3702 06/08 R.0